

Heimisch, natürlich und voll im Trend!

Alpenvorland Rind – das zarteste Rindfleisch Österreichs



Das Premium-Fleisch besticht durch hervorragende Qualität, zarte Konsistenz und saftigen Geschmack. Jedes Stück Fleisch wird mindestens 14 - 21 Tage gereift - kostbar, edel, butterzart! Geprüft nach AMA-Gütesiegel und Genuss Region Kriterien **100 % Österreich!!!**



Vorspeisen:

Tatare – unser Klassiker 120g fein garniert, dazu Toastbrot	€ 15,80
Bruschetta marinierte Tomaten auf Ciabatta mit Mozzarella di Bufala	€ 7,80
Crostini al Carpaccio Carpaccio vom Rind auf knusprigem Ciabatta mit Rucola und Parmesan	€ 9,80
Zuppa Stracciatella Eierflockensuppe mit grünen Tagliatelle	€ 5,80

BURGER SPECIALS

mit 1 Beilage Deiner Wahl

Viva la mama-Burger Ciabatta, Costata – Trancen vom Rib Eye Steak 160-180g, Chili, Hot Burger Sauce, marinierte und gegrillte Paprika, Mozzarella di Bufala, Rucola und Tomaten	€ 20,80
Bruschetta Burger Rustico Burgerbun, Rindfleischpatty, Rucola, marinierte Tomaten, Mozzarella, mediterrane Burgersauce	€ 16,80
Eggerhof Home Style Burger Burgerbun mit Sesam, Rindfleischpatty, Speck, Cheddar Käse, Tomaten, Salat, Röstzwiebel, BBQ Sauce dazu Coleslaw Salat	€ 15,80

STEAKS

mit 2 Beilagen und 1 Sauce Deiner Wahl

Scamone di manzo (ca. 250g) mit seiner zarten, lockeren Struktur und seiner feinen Marmorierung macht das Hufsteak durchaus dem Filet Konkurrenz	€ 26,80
Lombata (260-280g) von der Beiried (Rump): kräftiger Geschmack, zarte Marmorierung und der charakteristische Fettrand, absolut saftig und zart	€ 29,80
Costata di manzo (ca. 300g) von der Hochrippe (Rib Eye Steak), unvergleichlich saftig durch den relativ hohen Fettanteil (10-12%) intensives Aroma, ein „Hochgenuss“	€ 32,80
Fileto di manzo (220-240g) das Filetsteak: Genuss der auf der Zunge schmilzt und an Exklusivität kaum zu übertreffen – das Königsstück	€ 36,80
Chateaubriand (470-490g - Empfehlung für 2 Personen) doppeltes Filetsteak am Stück gebraten, flambiert und tranchiert am Tisch mit 4 Beilagen und 2 Saucen	€ 73,80
Bistecca alla Fiorentina (Empfehlung für 2 Personen) ohne Knochen serviert ca. 220g Filet und ca. 280g Rumpsteak am Stück mit Rosmarinzwig gebraten und tranchiert mit 4 Beilagen und 2 Sauce Eurer Wahl	€ 65,80
Costata gigante (ca. 800 g – Empfehlung für 2-3 Personen) Ribeye Steak am Stück gebraten - bei Grillfans gilt dieses Steak als das BBQ-Grillstück schlechthin! flambiert und tranchiert am Tisch mit 2 Beilagen und 1 Sauce für 1 Person mit 4 Beilagen und 2 Saucen für 2 Personen mit 6 Beilagen und 3 Saucen für 3 Personen	€ 62,80 € 73,80 € 84,80

Wähle Deine Garstufe:

Rare – kurz, scharf angebraten - innen noch roh

Medium rare – mittel roh, sehr „fleischsaftig“, im Kern noch roh

Medium – halb durch, im Kern noch „fleischsaftig“,
gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste

Medium well – zart rosa, im Kern fast „durch“ bei klarem Fleischsaft

Wähle Deine Sauce (zusätzliche Sauce € 3,20):

S1 / Salsa di Lambrusco – die raffinierte Rotweinsauce

S2 / Salsa di Amaretto e Bourbon-BBQ - die Chef-Sauce

S3 / Salsa di Chili e Ristretto – der scharfe Muntermacher

S4 / Salsa di Gorgonzola e noce di pecan – eine geniale Kombination

S5 / Salsa al pepe – der Klassiker zum Steak

S6 / Salsa di peperoncini affumicato piccante – die feurige Paprikasauce

S7 / Burro “erbe e aglio” – Kräuterbutter mit italienischen Kräutern und Knoblauch

Wähle Deine Beilage (zusätzliche Beilage € 4,20):

B1 / Anelli di Cipolla fritti - Zwiebelringe im Bierteig

B2 / Patata al forno – Ofenkartoffel gefüllt mit Pilzen, mit Käse überbacken

B3 / Spicchi di patate alle erbe – Kartoffelspalten mit Knoblauch und Kräutern

B4 / Patate speciale frite – Steakhouse Pommes

B5 / Verdure alla griglia – Zucchini, Paprika, Broccoli, Baby Maiskolben, roter Zwiebel

B6 / Asparagi verdi avvolti nel prosciutto - Grüner Spargel im Prosciuttomantel

B7 / Pannocchie - Maiskolben in zerlassener Basilikum-Parmesan Butter

B8 / Insalata “Forza Italia” Rucola, gegrillte Cherrytomaten und Feta, an Pestomarinade

Dessertempfehlung:

Panna cotta al caramello € 5,30

auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten garniert

Cassata siciliana € 4,80

Italienische Topfentorte mit Grand Marnier, Pistazien,
Zartbitterschokolade – die muss man probiert haben!!!

Tiramisu € 4,80
Italien ohne Tiramisu - geht gar nicht!



Herzlich Willkommen bei unseren

Steak- & Burgerwochen „La Dolce Vita“

Getränkeempfehlungen:

Prosecco Solaris DOC 11 % Vol.
Weingut Giacomini Fossalta di Portogruaro
1/10 l Glas € 3,80 0,70 l Flasche € 24,80

Lambrusco DOC Salamino Di Croce 8 % Vol.
perlender, fruchtiger Rotwein
1/8 l Glas € 3,80 0,75 l Flasche € 21,80

Merlot DOC 12,5% Vol.
Weingut Pighin / Friuli / Italien
Dunkles, kräftiges Granatrot, sehr volle Nase, vollmundig,
aus Ripolla nera und Blaufränkisch.
1/8 l Glas € 4,40 0,75 l Flasche € 26,00

Valpolicella classico D.O.C. 12% Vol.
Weingut Masi Bonacosta / Italien
Fruchtiges Bukett, sehr harmonisch und elegant
1/8 l Glas € 4,70 0,75 l Flasche € 28,00

Gager Q2 14,0% Vol.
Weingut Gager / Deutschkreutz / Burgenland
Cuvee aus Bläufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah
1/8 l Glas € 4,90 0,75 l Flasche € 29,00

Grappa Nonino Chardonnay Barrique 41,0% Vol. 2 cl € 4,40
Warm und lebendig, mit Mandeln, Toffee und Schokoladenaromen

Limoncello di Capri 30,0% Vol. 2 cl € 3,20
nach altem Familienrezept